

www.romeowcatbistrot.com info@romeowcatbistrot.com

Via Francesco Negri, 15 00154 Roma Tel: 06 57289203



Via dei Bruzi 4/6 Roma mob. 347.8748969 - 347.3130602

II Crudo





Gli ingredienti & l'uomo

I prodotti utilizzati sono biologici verificati. Le aziende nostre collaboratrici del Lazio sono state Lazio sono state
verificate rispetto
alle pratiche
agricole utilizzate
e rispetto al
rilascio di regolari
contratti di lavoro.

II nostro Menu

Non abbiamo un Menu alla carta perché facciamo pochi piatti che cambiamo ogni iorno per garantire la freschezza dei prodotti utilizzati evitando sprechi.

Apertura dal martedì al sabato

dalle 19.00 alle 23.00



caciucco di ceci



Via Bruno Buozzi, 74 - Carliglione del Lago (PG) Ristorante 075 951237 - Resort 075 951039 info@biancorossoeverdure.il - info@solaverderesort.il

WU AU.3 RISTORANTE YEGANO YEGAN RESTAURANT

Via Euclide Turba. 6/8

Tel 063729134 www.ristomava.com



Sede Nazionale

Via Tommaso Inghirami,82 - 00179 Roma Tel. Fax 06 7804171 - Cell. 3428949304 Codice Fiscale 96368210587

www.animalisti.it - news@animalisti.it

Seguici su





#SAVETHELAMB



SONO ENTRAMBE CREATURE DI DIO E NOI DOBBIAMO AVERE RISPETTO PER OGNUNA DI LORO.

Papa Francesco

L'agnello è un cucciolo dolcissimo, una creatura innocente che, proprio come un bambino, ha bisogno della madre dalla quale viene invece strappato poco dopo la nascita.

Viene fatto poi viaggiare in condizioni disumane per centinaia di chilometri, senza latte materno e senza acqua, fino a quando arriva ai macelli dove, tra le urla strazianti di altri piccoli agnelli, viene ucciso.

I dati di Federconsumatori hanno registrato per la Pasqua 2016 un sensibile calo delle vendite di agnello. Oltre il 58% degli italiani ha rinunciato a mangiarlo superando una tradizione crudele e antiquata.

E TU COSA STAI PREPARANDO PER LA PASQUA?

OGGI L'ALTERNATIVA C'È.

Scegliendo di non comprare e non mangiare l'agnello ne riduci la richiesta ed ogni anno ne verranno uccisi sempre meno.



PASQUA VEGAN: IL MENÙ

BASTONCINI DI TOFU PANATI CON CREMA AL BASILICO

Ingredienti x 4 persone:

- tofu >
- pangrattato
- cipolla rossa > 1/4
- basilico > 20 foglie
- panna di soia > 80 gr
- sale
- olio evo



Procedimento:

Tritare la cipolla e aggiungere al pangrattato. Lavare il tofu e tagliare a bastoncini. Passare nell'olio e poi nel pangrattato e posizionare su carta da forno in una teglia. Infornare per 30' a 200°. Lavare le foglie di basilico, unire la panna, due cucchiai di olio, sale e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.

PASTA ALLO ZAFFERANO CON ASPARAGI E SEITAN FUMÈ

Ingredienti x 4 persone:

- casarecce 400 gr
- zafferano 1 bustina
- asparagi 1 mazzetto
- seitan 140 gr
- · salsa di soia 2 cucchiai
- panna di soia 100 gr
- limone
- sale
- · olio evo



Procedimento:

Cuocere gli asparagi in un tegame pieno per metà d'acqua e il limone spremuto. Tagliare il seitan a dadini, saltarlo in padella con la salsa di soia fino a quando non sarà dorato.

Scaldare una padella con due cucchiai d'olio, aggiungere la panna, lo zafferano e gli asparagi e lasciare andare per 10 minuti a fuoco medio. Aggiungere la pasta scolata e il seitan e saltare per una trentina di secondi.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU LAPATATABOLLENTE.IT

DI PATATA BOLLENTE



CARCIOFI SALTATI CON PURÈ DI PATATE

Ingredienti x 4 persone:

- carciofi > 4
- patate > 4
- cipolla rossa > 1/4
- prezzemolo >
- pinoli > 1 cucchiaio
- uvetta > 1 cucchiaio
- sale
- · olio evo
- · latte di soia > 100 ml



Procedimento:

Lavare e tagliare i carciofi. Cuocere carciofi e patate insieme aggiungendo 6 bicchieri d'acqua, tre cucchiai d'olio, il prezzemolo e la cipolla tritata. Frullare le patate aggiungendo il latte. Saltare i carcofi in padella con uvetta, pinoli e l'aglio in camicia schiacciato.



Animalisti Italiani Onlus e Patata Bollente presentano:

#SAVETHELAMBCONTEST

Il primo concorso che premia la VITA. Se anche tu a Pasqua farai un pranzo crueltyfree, scatta una foto al tuo piatto e inviacela insieme alla ricetta a soci.ordini@animalisti.it

o pubblicala sui social con

#Save the lamb Contest

Le ricette saranno giudicate dalla blogger di Patata Bollente: Le prime tre classificate riceveranno fantastici gadget in premio!

FB @PATATABOLLENTE ISTG @LAPATATABOLLENTE